

## PROCESADOR DE VEGETALES CA300



**MARCA:**  
SAMMIC.

**REFERENCIA:**  
CA-300.

**PROCEDENCIA:**  
España.

**CONSTRUCCIÓN:**  
Enteramente construida en aleación de aluminio.

**FUNCIÓN:**  
-Robusta, de manejo muy simple y fácil de limpiar.  
-Gran capacidad de producción.  
-Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte. Combinando entre sí estos accesorios se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes.  
-Esta máquina está diseñada y fabricada de acuerdo con las directivas Europeas 89 / 392 / CEE, 93 / 68 / CEE y 73 / 23 / CEE.

**DIÁMETRO DISCO:**  
205 mm.

**PRODUCCIÓN HORA:**  
150/300 KG.

**VELOCIDAD DE DISCO:**  
360(R.P.M).

**DIMENSIONES:**

Ancho: 290.  
Fondo: 560.  
Alto: 520.mm

**POTENCIA:**

550W (Monofásico), 370W (Trifásico).

**PESO NETO:**

26 KG

**REQUERIMIENTOS:**

Discos según necesidad.

**ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA:**

20V / 60Hz /1~

**DISCOS PARA CORTADOR CA 300:**

-Discos FC-1 y FC-2 para cortar patatas "chips".  
-Discos FCO-2, FCO-3 y FCO-6 para rodajas onduladas de 2, 3 y 6 mm.  
-Discos FC-2, FC-3, FC-6, FC-8, FC-10, para obtener rodajas de 2 a 10 mm de patata, zanahoria, remolacha, col, etc.



-Para cortar "papa", "cerilla" o "fritas", tiras de zanahorias, apio y remolacha, etc. ---Discos FCE-2, FCE-4 y FCE-8. Son de 2,4 y 8 mm.



**"MANTENIMIENTO PREVENTIVO"**

"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

zaguilar@citalisa.com

-Discos curvados FCC-2, FCC-3 y FCC-5, para cortar en rodajas tomate, naranja, limón, plátano, manzana, etc. Son de 2,3 y 5 mm.



-Discos ralladores FR-2, FR-3, FR-4, FR-7, (de 2, 3,4 y 7mm de espesor) para deshilar verduras, rallar queso, pan, nueces y almendras, etc.

-Discos FR-8 y FR-1 para reducir a polvo pan, queso, chocolate. Son de 8 y 1 mm respectivamente.



-Combinando los discos cortadores FC con las rejillas FF se obtienen las patatas "fritas".

-Patatas para tortilla y cubos de hortalizas y frutas, combinando los discos FC con las rejillas FM para cubos.

#### CARACTERÍSTICAS:

- Fritas de 6 mm (FF-6).
- Fritas de 8 mm (FF-8.9).
- Fritas de 10 mm (FF-10).
- Cubos de 8 mm (FM-8).
- Cubos de 10 mm (FM-10).
- Cubos de 20 mm (FM-20).



#### NOTA:

El equipo es entregado con 5 discos (FCO2, FM8, FR3, FF8 Y FF 10 O FR7).

#### "MANTENIMIENTO PREVENTIVO"



"Sus equipos requieren mantenimiento preventivo para óptimo funcionamiento y mayor vida útil, en el manual de su equipo lo encontrará. Recuerde que C.I. TALSA le ofrece estos servicios y un rápido soporte técnico."

zaguilar@citalsa.com